Operating Instructions

OVEN

GB

GB **English,1**

FR Français, 12

NL Nederlands, 23

DE Deutsch, 34

GR Ελληνικά, 45

ES Espanol, 56

HI 150.B
HI 150.B IX
HI 20.B
HI 20.A IX
HIN 150
HIN 150 IX
HI 20.A

Contents

Installation, 2-4
Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 5
Overall view
Control panel

Start-up and use, 6
Starting the oven
Using the cooking timer

Cooking modes, 7-8
Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Hob, 9
Type of hob
Switching on the glass ceramic hob
Practical advice on using the glass ceramic hob

Precautions and tips, 10
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 11
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assistance

INDESIT

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

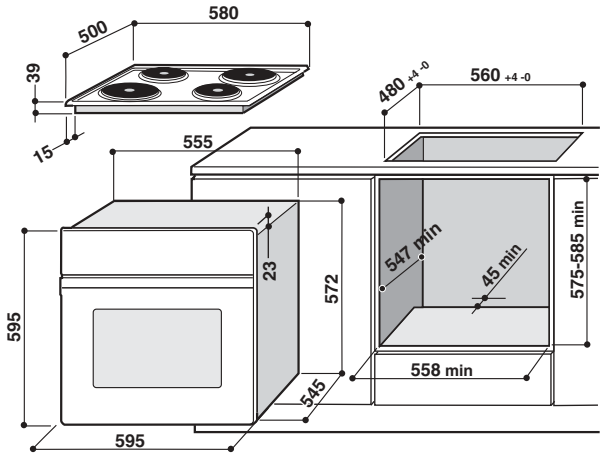
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

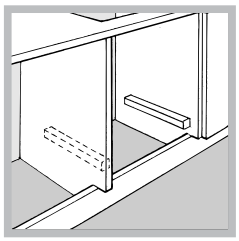
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

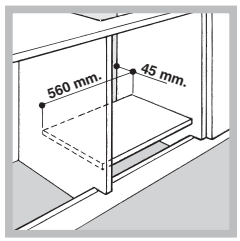


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

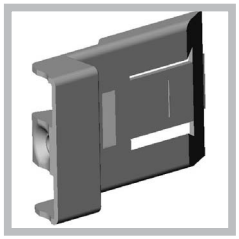
To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).



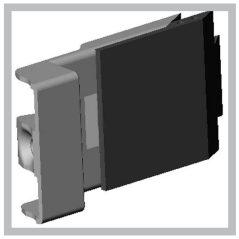


Centring and fastening

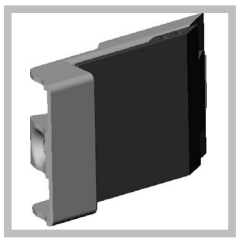
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (*see diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*)



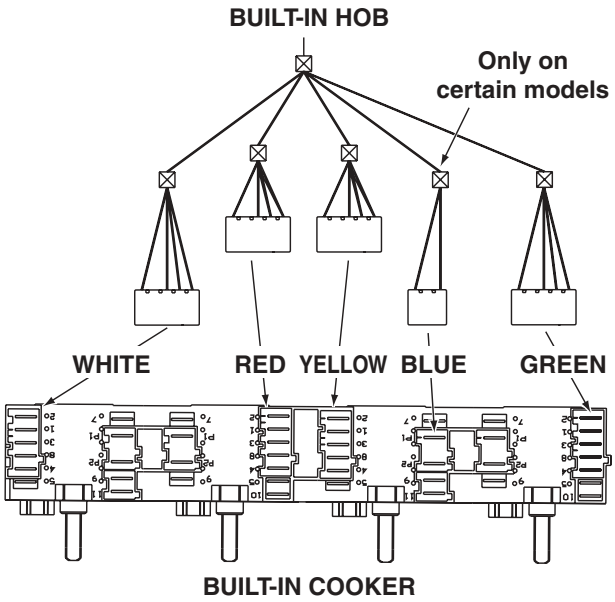
thickness of 16 mm: use the second groove (*see diagram*)

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

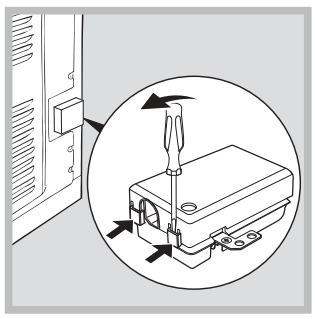
Electrical connections

The cooker must be connected to the mains electricity supply. It is designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (*see the following page*).
The hob is connected to the cooker using a special connector.



Replace the metal protection after performing all the necessary hob connections. If the hob is removed from its position, the red cap which was originally protecting the red connector must be replaced.

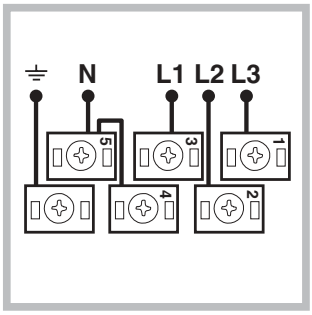
Fitting the power supply cable



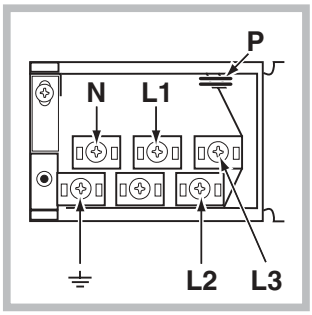
1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the wire contact screws L-N-⏚. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow Green wire to the terminal marked ⏚.

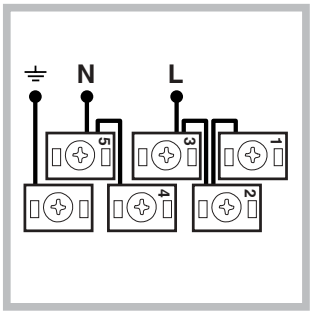
The terminal board is designed for a 400 V three-phase connection (*see diagrams below*).



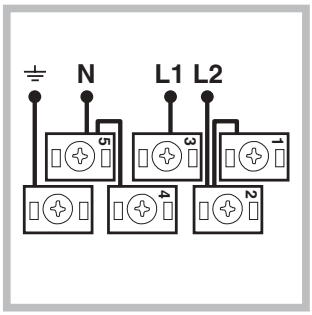
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



If the electrical system has other characteristics (*see diagrams below*), carry out the electrical connection using the connection supports provided in the box P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Secure the power supply cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

GB

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

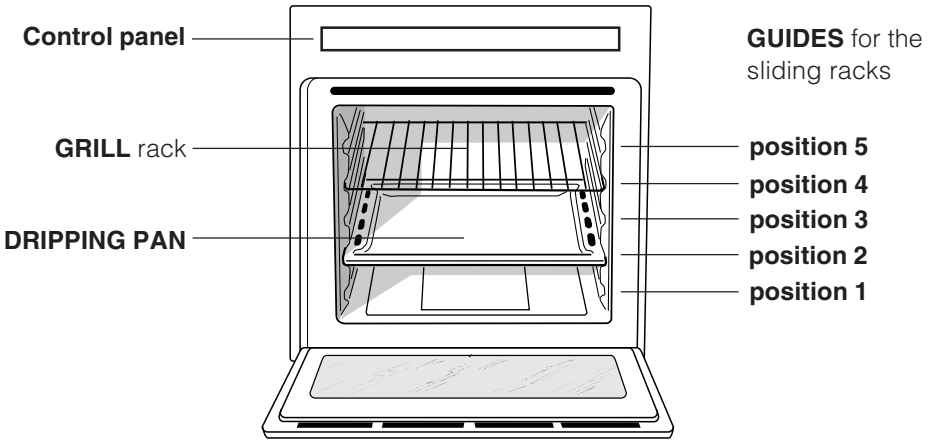
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 43,5 cm
Volume	lt. 60
Electrical connections	voltage: 230V/400V~ 3N 50/60Hz maximum power absorbed 8400W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption Class certification Natural convection heating mode: TRADITIONAL
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

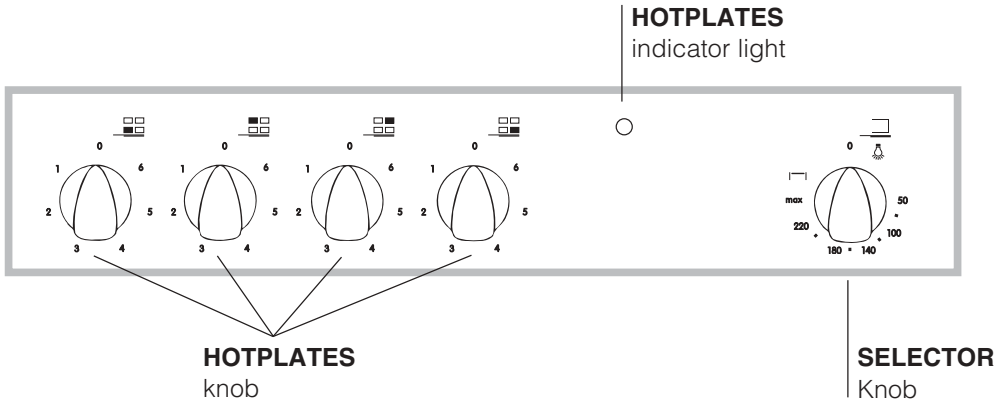
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Oven light

When selecting with the SELECTOR knob the oven light goes on. It remains on when a cooking mode is selected.

Cooking modes

Cooking modes

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.
The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the SELECTOR knob, will keep it constant.

TOP OVEN mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

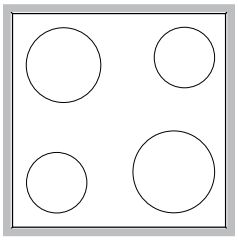
Cooking advice table

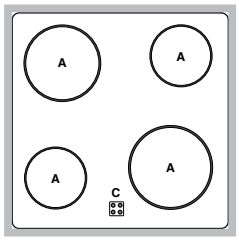
Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	-	210	75-80
Cannelloni	2.5	3	-	210	75-80
Tagliatelle	2.5	3	-	210	75-80
Meat					
Veal	1.7	3	-	220	85-90
Chicken	1.5	3	-	220	110-115
Turkey	3.0	3	-	220-Max	95-100
Duck	1.8	3	-	220	120-125
Rabbit	2.0	3	-	220	105-110
Pork	2.1	3	-	220	100-110
Lamb	1.8	3	-	220	90-95
Fish					
Mackerels	1.1	3	-	210-230	55-60
Dentex	1.5	3	-	210-230	60-65
Trout baked in foil	1.0	3	-	210-230	40-45
Pizza					
Napolitan	1.0	3	15	Max	30-35
Pies					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tart	1.1	3	15	180	30-35
Chocolate cake	1.0	3	15	200	45-50
Leavened cake	1.0	3	15	200	50-55

GB

Type of hob

The oven is combined with a hob that can be made up of two types of heating elements: cast-iron electric plates (*see diagram 1*) or glass ceramic hobs (*see diagram 2*).





Switching on the glass ceramic hob

Traditional cooking zones
Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately ten seconds after they have been turned on.
Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 6 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 6.

Residual heat indicator lights*
The indicator lights (C) indicate that the temperature of the corresponding cooking zones have exceeded 60°C, even after the heating element has been switched off.

Recommended power levels for various types of cooking:

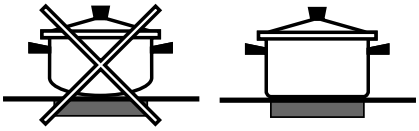
Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the glass ceramic hob

! The glue that is applied on the gaskets leaves some traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you eliminate these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

To obtain the best results with your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.

- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and long life, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.

- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

- Never leave a cooking zone on without cookware on it because as it heats up and rapidly reaches the maximum level, it could damage the heating elements.

* Only on certain models

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Keep plastic or aluminium objects away from the hob: if you forget them on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

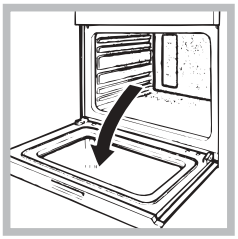
Cleaning the appliance

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

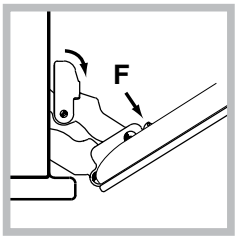
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

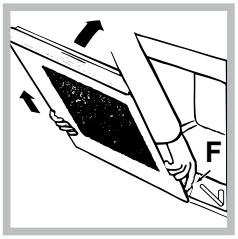
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (*see diagram*).



2. lift up and turn the small levers situated on the two hinges; (*see diagram*).



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).

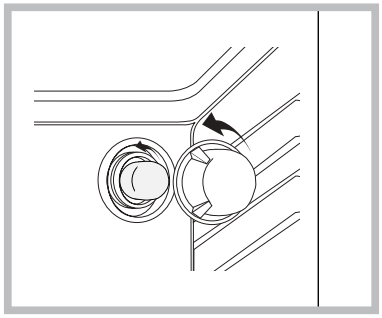
To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

Assistance

Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Mode d’emploi

FOUR

FR

GB English,1

FR **Français, 12**

NL Nederlands, 23

DE Deutsch, 34

GR Ελληνικά, 45

ES Espanol, 56

HI 150.B
HI 150.B IX
HI 20.B
HI 20.A IX
HIN 150
HIN 150 IX
HI 20.A

Sommaire

Installation, 13-15
Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l’appareil, 16
Vue d’ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 17
Mise en marche du four

Programmes, 18-19
Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Table de cuisson, 20
Type de table
Mise sous tension de la table vitrocéramique
Conseils d’utilisation de la table vitrocéramique

Précautions et conseils, 21
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement

Nettoyage et entretien, 22
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l’ampoule d’éclairage
Assistance

INDESIT

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

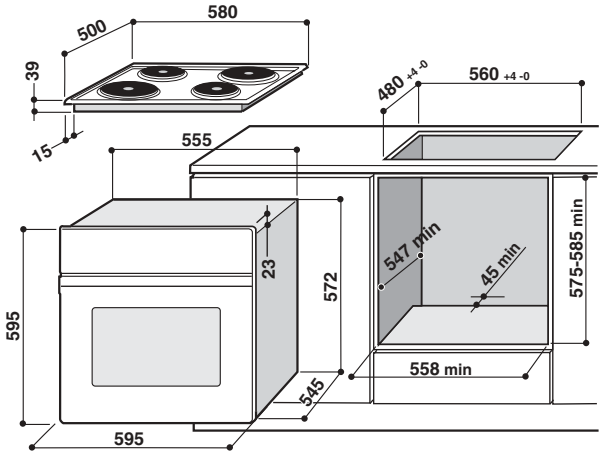
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

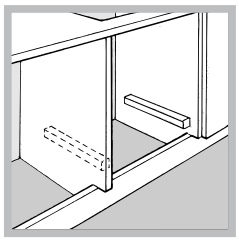
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne** , doit avoir les dimensions suivantes :

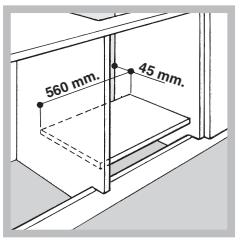


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération

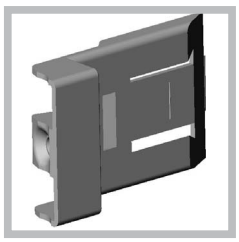
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).



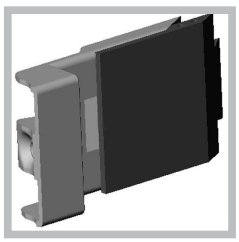


Centrage et fixation

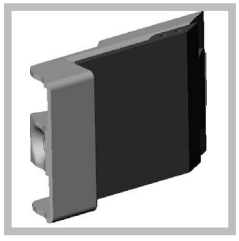
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).

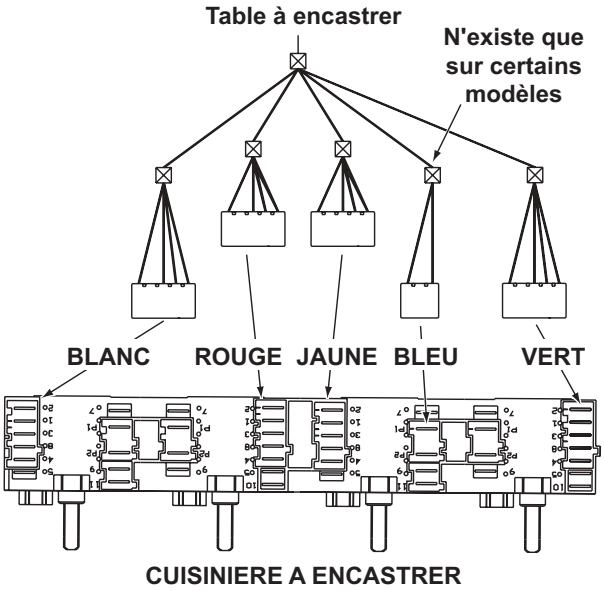
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

FR

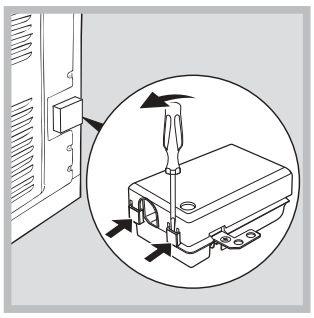
Raccordement électrique

Le raccordement électrique au réseau doit être effectué sur le four qui est prévu pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (*voir page suivante*).
La table de cuisson est raccordée au four à l'aide d'un connecteur spécial.



Remettre la protection métallique en place après avoir connecté la table. En cas de démontage de la table, remettre le bouchon rouge d'origine sur le connecteur rouge.

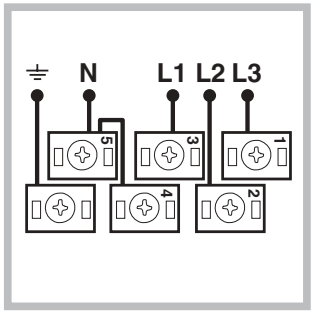
Montage du câble d'alimentation



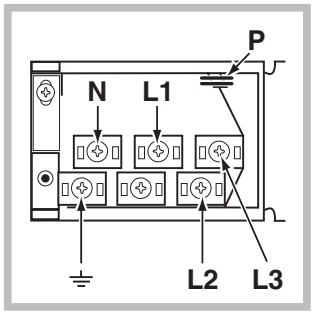
1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).

2. Montage du câble d'alimentation : dévissez la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (⏚).

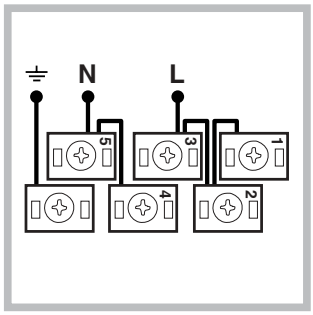
Le bornier est prévu pour raccordement à 400 V triphasé (*voir figures ci-dessous*).



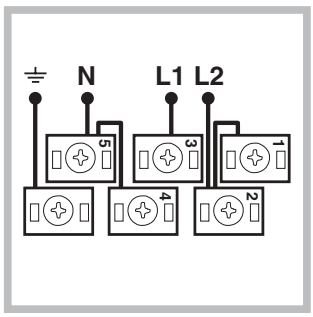
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Si l'installation électrique présente d'autres caractéristiques (*voir figures ci-dessous*), procédez au raccordement électrique au moyen des cavaliers de raccordement logés dans le boîtier P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
4. Fermez le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

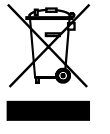
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 43,5
Volume	l 60
Raccordements électriques	tension 230V/400V~ 3N 50/60Hz puissance maxi. absorbée 8400W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle fonction four : Tradition
CE 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC et modifications successives

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble

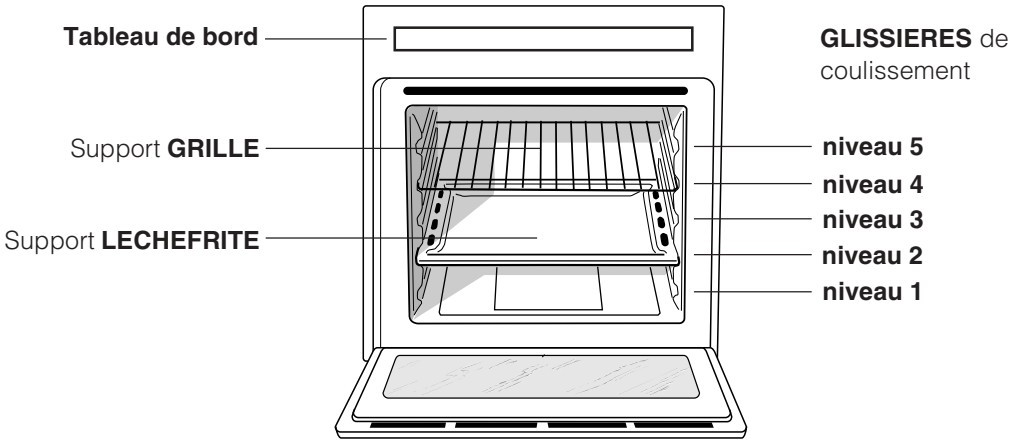
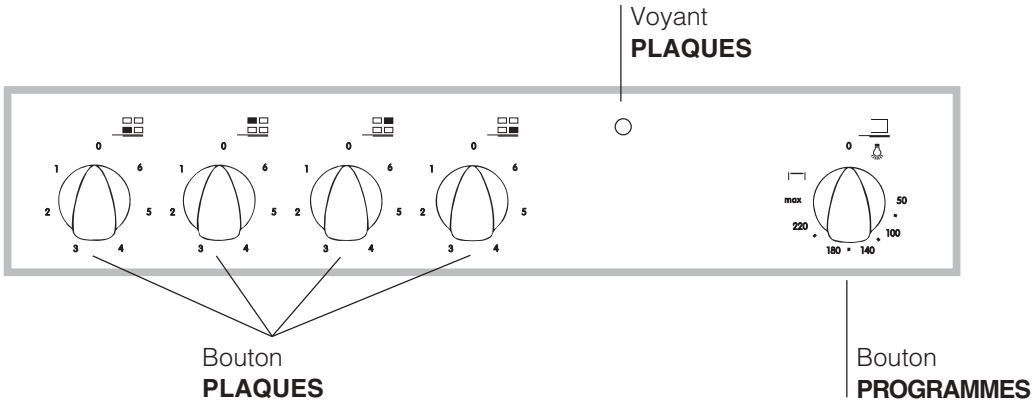


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
3. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment:
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

Programmes

FR

Programmes de cuisson

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur. La température sélectionnée est automatiquement atteinte et maintenue constante par le thermostat commandé par le bouton PROGRAMMES.

Programme **CHALEUR VOÛTE**

Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments. Cuisson porte du four fermée.

Conseils de cuisson

! En cas de cuisson en mode GRIL, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

GRIL

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

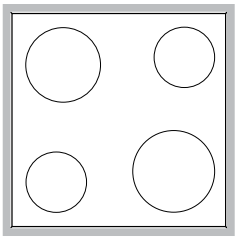
Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Pâtes					
Lasagnes	2,5	3	-	210	75-80
Cannelloni	2,5	3	-	210	75-80
Tagliatelle	2,5	3	-	210	75-80
Viandes					
Veau	1,7	3	-	220	85-90
Poulet	1,5	3	-	220	110-115
Dinde	3,0	3	-	220-Max	95-100
Canard	1,8	3	-	220	120-125
Lapin	2,0	3	-	220	105-110
Porc	2,1	3	-	220	100-110
Agneau	1,8	3	-	220	90-95
Poissons					
Maquereaux	1,1	3	-	210-230	55-60
Denté	1,5	3	-	210-230	60-65
Truite en papillote	1,0	3	-	210-230	40-45
Pizza					
Napolitaine	1,0	3	15	Max	30-35
Gâteaux					
Biscuits	0,5	3	15	180	30-35
Tarte	1,1	3	15	180	30-35
Gâteau au chocolat	1,0	3	15	200	45-50
Gâteaux levés	1,0	3	15	200	50-55

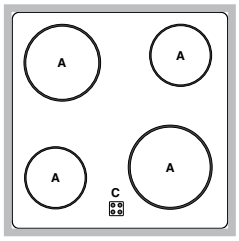
Table de cuisson

FR

Type de table

Le four est associé à une table de cuisson équipée, au choix, de deux types de foyers : des plaques électriques en fonte (*voir figure 1*) ou des plans vitrocéramique (*voir figure 2*) .





Mise sous tension de la table vitrocéramique

Foyers traditionnels
Les foyers radiants traditionnels sont constitués de spires qui deviennent rouges en quelques dizaines de secondes.
Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande permettant de sélectionner 6 températures au choix allant d'un minimum de 1 à un maximum de 6.

Voyants de chaleur résiduelle*
Les voyants (C) indiquent que la température du foyer correspondant est supérieure à 60°C, même après l'arrêt.

Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson :

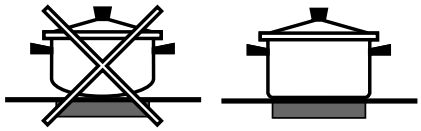
Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Conseils d'utilisation de la table vitrocéramique

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson :

- utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée ;

- veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles ;

- évitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;

- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

***** N'existe que sur certains modèles

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position "●"/"○" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et adressez-vous au centre d'assistance technique.
- N'oubliez pas que la température des foyers reste plutôt élevée pendant au moins trente minutes après leur arrêt.
- Gardez à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faites très attention aux emballages, au film plastique et papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses.
- Pour vos cuissons au GRIL, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

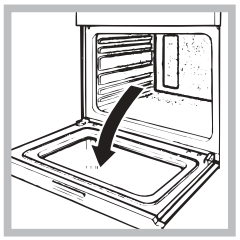
Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

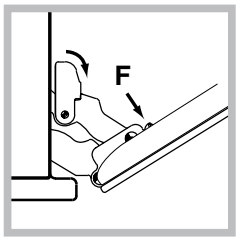
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

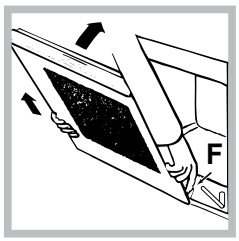
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :



1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);



2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



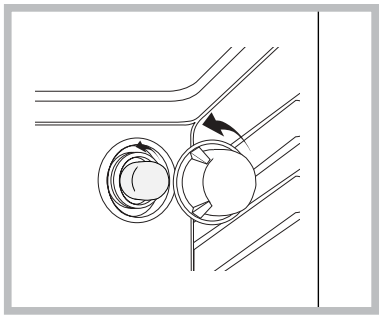
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts **F**, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).

Assistance

Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Gebruiksaanwijzing

OVEN

NL

GB English,1

FR Français, 12

NL **Nederlands, 23**

DE Deutsch, 34

GR Ελληνικά, 45

ES Espanol, 56

HI 150.B
HI 150.B IX
HI 20.B
HI 20.A IX
HIN 150
HIN 150 IX
HI 20.A

Samenvatting

Het installeren, 24-26
Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 27
Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 28
De oven starten

Programma's, 29-30
Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel

Kookplaat, 31
Type kookplaat
Aanzetten kookplaat glaskeramiek
Praktische tips voor het gebruik van de glaskeramische kookplaat

Voorzorgsmaatregelen en advies, 32
Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 33
De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Service

INDESIT

Het installeren

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij de oven te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

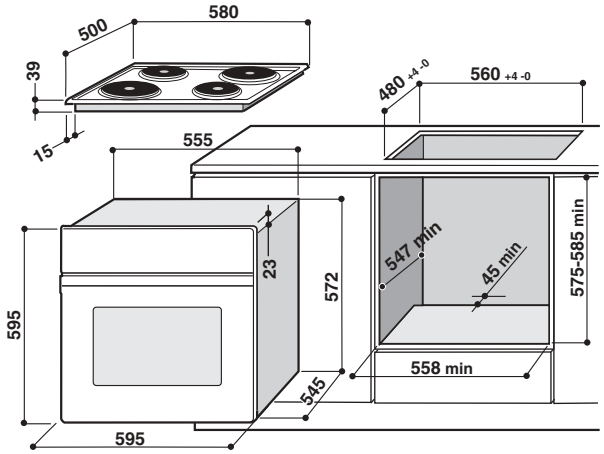
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

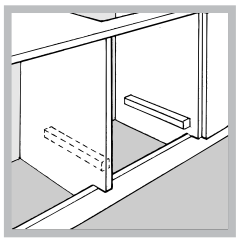
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel**onder het aanrecht** (*zie figuur*) als**in stapelbouw**, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

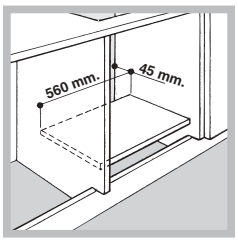


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

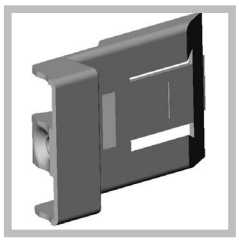
Om een goede ventilatie te hebben is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).



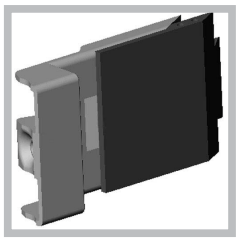


Centreren en bevestigen

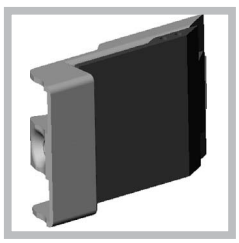
Regel de 4 voetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. Dit hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder dan het beweegbare gedeelte van het voetje (*zie afb.*);



als de dikte 18 mm is: gebruik dan de eerste gleuf; zoals al door de fabriek is voorzien (*zie afb.*);



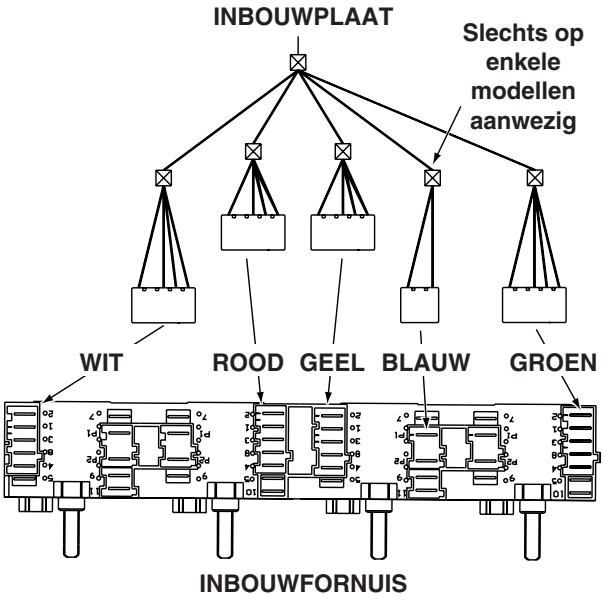
als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (*zie afb.*).

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

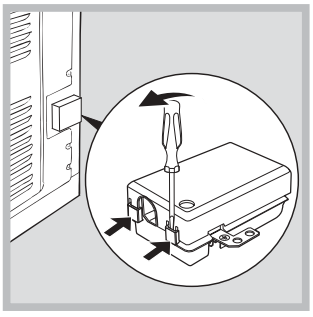
Elektrische aansluiting

De keuken moet aan het elektrische net worden aangesloten. Deze functioneert met de wisselstroom, de spanning en de frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje (*zie volgende pagina*).
De kookplaat wordt aan het fornuis verbonden met een speciale aansluiting.



Nadat u de kookplaat heeft aangesloten, dient u de metalen bescherming weer op zijn plaats te doen. Als de kookplaat wordt verwijderd moet u de rode dop, die oorspronkelijk op de rode connector zat, weer op zijn plaats doen.

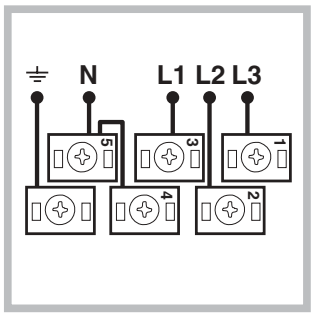
Monteren voedingskabel



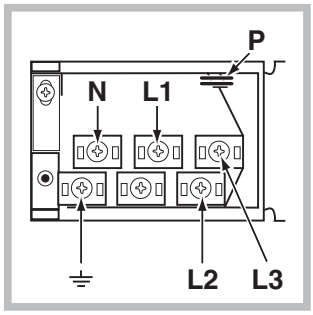
1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (*zie afb.*).

2. De voedingskabel in werking stellen: maak de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (⏚).

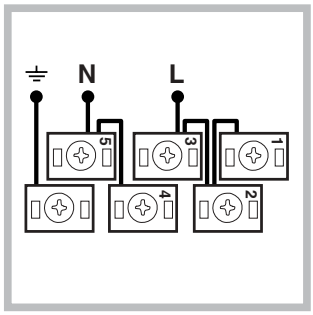
Het klemmenbord is ingesteld voor een verbinding op een 400 V driefasenstroom (*zie afbeeldingen onder*).



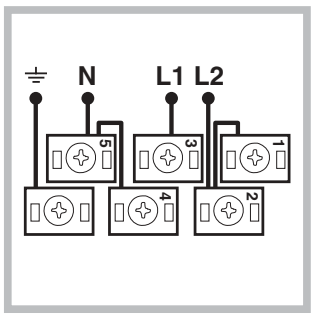
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Als de elektrische installatie andere eigenschappen heeft (*zie afbeeldingen onder*), dient u de elektrische verbinding tot stand te brengen door middel van de verbindings-U-bouten in doos P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Maak de voedingskabel vast aan de speciale kabelklem.
4. Maak het deksel van het klemmenbord dicht.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie hiernaast*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet men tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).

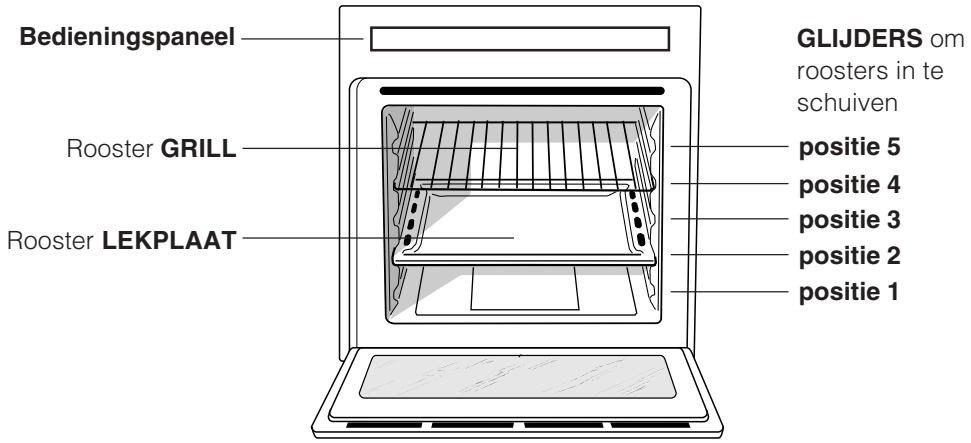
! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm. hoogte 32 cm. diepte 43,5 cm.
Inhoud	liter 60
Elektrische aansluitingen	spanning 230V/400V~ 3N 50/60Hz maximum vermogen 8400W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik verklaring Klasse convectie Natuurlijk verwarmingsfunctie: Traditioneel
CE 	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen; - 2004/108/EEG van 15/12/04 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC en daaropvolgende wijzigingen

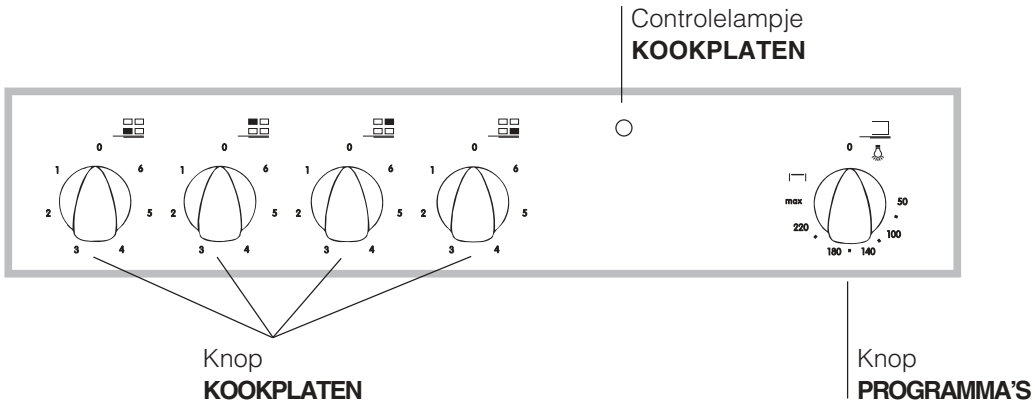
Beschrijving van het apparaat

NL

Algemeen aanzicht



Bedieningspaneel



Starten en gebruik

NL

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven hebt uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De oven starten

1. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (*zie Programma's*).
3. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ovenverlichting

Deze gaat werken door de knop PROGRAMMA'S op te draaien. Ze blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

Programma’s

Kookprogramma’s

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.
De ingestelde temperatuur wordt automatisch bereikt en constant gehouden door de thermostaat die geregeld wordt door de knop PROGRAMMA’S.

Programma **OVEN BOVEN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht. Kook met de ovendeur dicht.

Praktische kooktips

! Bij de functie GRILL raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza’s raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

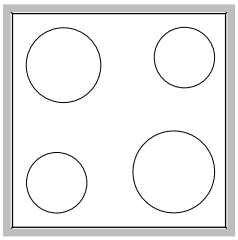
Kooktabel

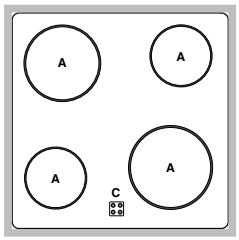
Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aangeraden temperatuur	Kooktijd (minuten)
Pasta					
Lasagne	2,5	3	-	210	75-80
Cannelloni	2,5	3	-	210	75-80
Tagliatelle	2,5	3	-	210	75-80
Vlees					
Kalfsvlees	1,7	3	-	220	85-90
Kip	1,5	3	-	220	110-115
Kalkoen	3,0	3	-	220-Max	95-100
Eend	1,8	3	-	220	120-125
Konijn	2,0	3	-	220	105-110
Varkensvlees	2,1	3	-	220	100-110
Lamsvlees	1,8	3	-	220	90-95
Vis					
Makreel	1,1	3	-	210-230	55-60
Zwaardvis	1,5	3	-	210-230	60-65
Forel	1,0	3	-	210-230	40-45
Pizza					
Napoletana	1,0	3	15	Max	30-35
Taarten					
Koekjes	0,5	3	15	180	30-35
Jamtaart	1,1	3	15	180	30-35
Chocoladetaart	1,0	3	15	200	45-50
Taart die moet rijzen	1,0	3	15	200	50-55

Kookplaat

Type kookplaten

Bij de oven hoort een kookplaat die samengesteld kan zijn uit twee verschillende verwarmingselementen: gietijzeren elektrische kookplaten (*zie afbeelding 1*) of glaskeramische kookplaten (*zie afbeelding 2*).





Aanzetten kookplaat glaskeramiek

Traditioneel kookgedeelte
De traditionele straalelementen zijn gemaakt van cirkelvormige verwarmingselementen die pas zo'n tiental seconden na ontsteking rood worden.
Ieder kookgedeelte heeft zijn eigen bedieningsknop waarmee u 6 verschillende temperaturen kunt kiezen, met een minimumwaarde van 1 tot een maximumwaarde van 6.

Controlelampjes resterende warmte *
De warmtecontrolelampjes (C) geven aan dat het betreffende kookgedeelte warmer is dan 60°C, ook nadat het verwarmingselement is uitgeschakeld.

Aangeraden stroomsterktes voor verschillend gebruik:

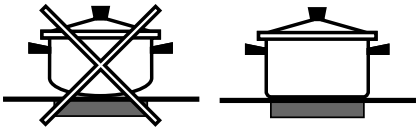
Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoevelheeden, minestroni enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Praktische tips voor het gebruik van de glaskeramische kookplaat

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u de kookplaat gebruikt, raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een niet-schurend schoonmaakmiddel.
Gedurende de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur ruikt, die echter snel wegtrekt.

Teneinde optimale resultaten te bereiken van de kookplaat:

- gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten op het verwarmgedeelte;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten;

- houdt de bodem van de pannen altijd schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookgedeelte.

- vermijdt dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;

- laat nooit een kookgedeelte aan staan zonder een pan erop. De verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, zou de verwarmingselementen kunnen beschadigen.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend worden gebruikt door volwassenen en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak ze niet aan en houdt kinderen op afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de positie "●"/"○" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De glaskeramische kookplaat is bestand tegen mechanische stoten. Hij kan echter worden beschadigd (of barsten) als hij wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt, moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat het wordt uitgeschakeld.
- Houdt voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals b.v. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen of folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u een zware schade aanrichten.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- VDe Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houdt bij de functie GRILL altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een betere energiebesparing (circa 10%).
- Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

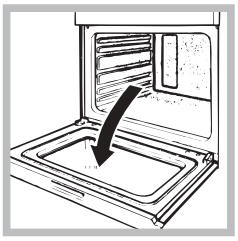
Schoonmaken van de oven

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).

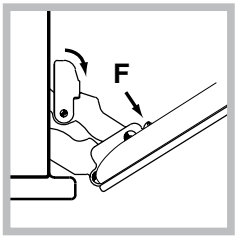
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

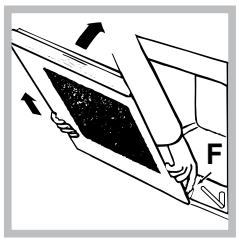
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).



2. til de hendeltjes op die zich aan de scharnieren bevinden en draai ze (*zie afbeelding*);



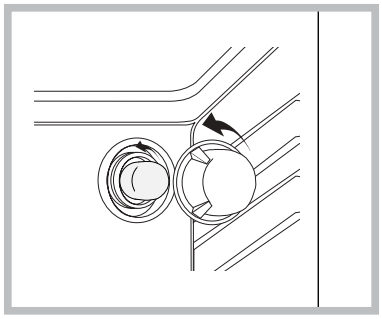
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*).
Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Controleer de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichting rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:



1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (*zie afb.*).

Service

Dit dient u door te geven:

- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

DE

GB English,1

FR Français, 12

NL Nederlands, 23

DE **Deutsch, 34**

GR Ελληνικά, 45

ES Espanol, 56

HI 150.B
HI 150.B IX
HI 20.B
HI 20.A IX
HIN 150
HIN 150 IX
HI 20.A

Inhaltsverzeichnis

Installation, 35-37
Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 38
Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 39
Inbetriebsetzung des Backofens
Einsatz des TIMERS ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES

Programme, 40-41
Garprogramme
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Kochfeld, 42
Kochfeldart
Einschalten des Glaskeramik-Kochfeldes
Praktische Hinweise zum Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 43
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 44
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Kundendienst

INDESIT

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Aufstellung

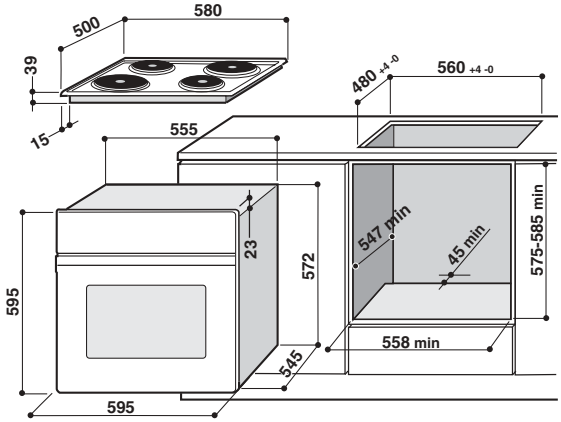
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

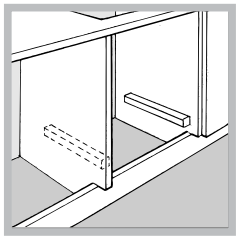
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

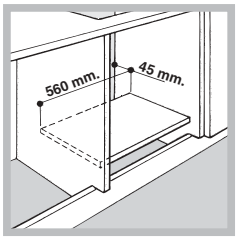


! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung

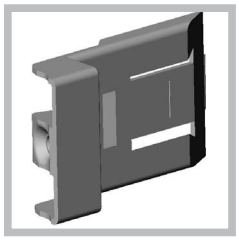
Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



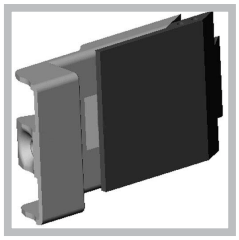


Zentrierung und Befestigung

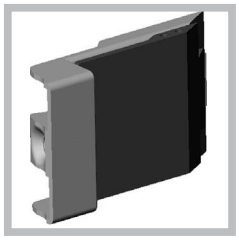
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (*siehe Abbildung*);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).

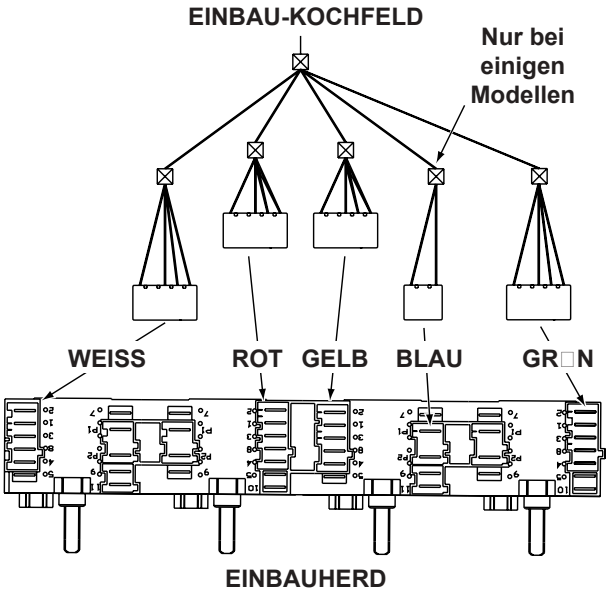
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

DE

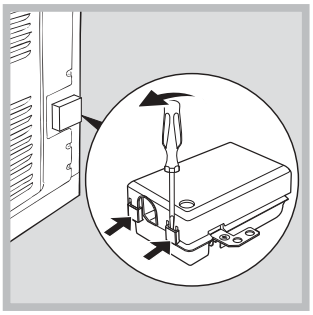
Elektroanschluss

Der Anschluss an das Stromnetz ist am Herd vorzunehmen, der werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (*siehe nachfolgende Seite*) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt ist.
Das Kochfeld wird mittels eines geeigneten Verbinders an den Herd angeschlossen.



Bringen Sie den metallenen Schutz nach Anschluss des Kochfeldes wieder an. Im Falle eines Ausbaus des Kochfeldes muss der rote Originalstöpsel wieder auf den roten Verbinder aufgesetzt werden.

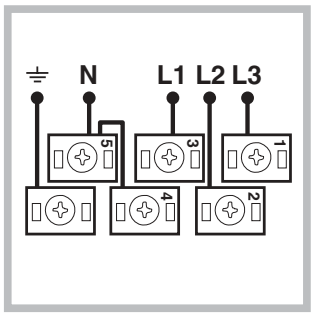
Anschluss des Netzkabels



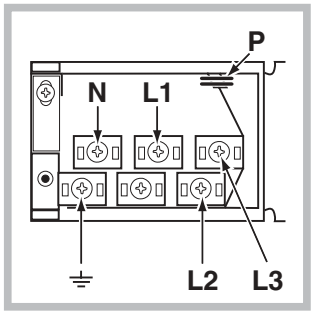
1. Öffnen Sie das Klemmengehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (⏚).

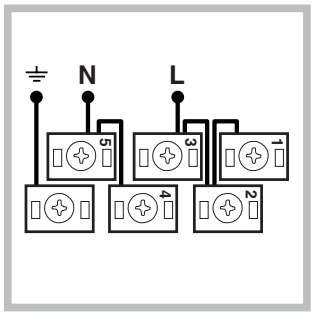
Das Klemmengehäuse ist werkseitig für den Anschluss an ein 400 V/3-Phasen-Netz voreingestellt (*siehe untenstehende Abbildung*).



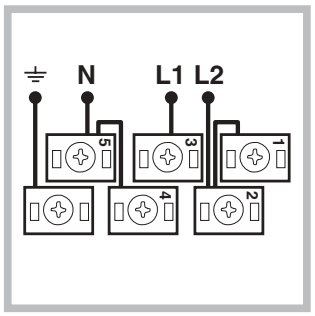
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Sollte die Hausanlage andere Eigenschaften aufweisen (*siehe untenstehende Abbildung*), sind beim Elektroanschluss die im Gehäuse P untergebrachten Brücken zu verwenden.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F
4x4CEI-UNEL 35363

3. Befestigen Sie das Zuleitungskabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Elektrokabel und Netzsteckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

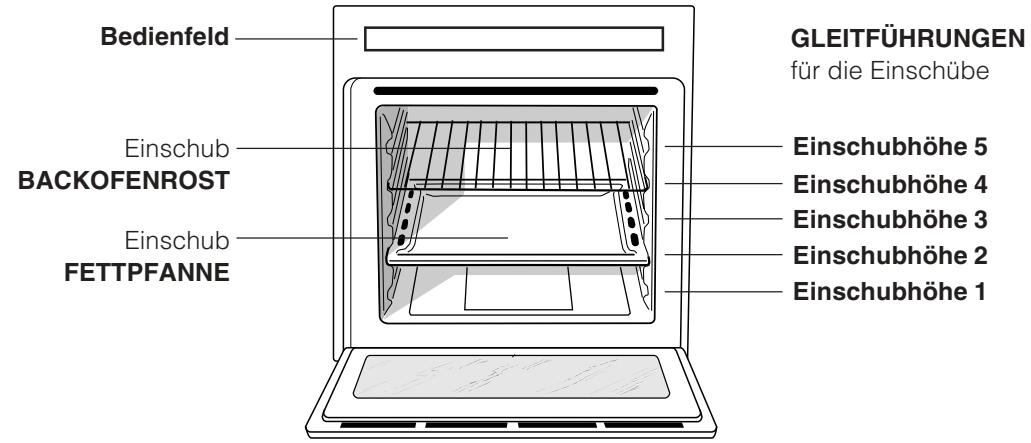
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 43,5 cm
Nutzvolumen	Liter 60
Elektrischer Anschluss	Spannung 230V/400V~ 3N 50/60Hz Maximale Leistungsaufnahme 8400W
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Deklarierte Energieverbrauchsklasse Natürliche Konvektion Heizfunktion: **Standard Plus**
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderungen

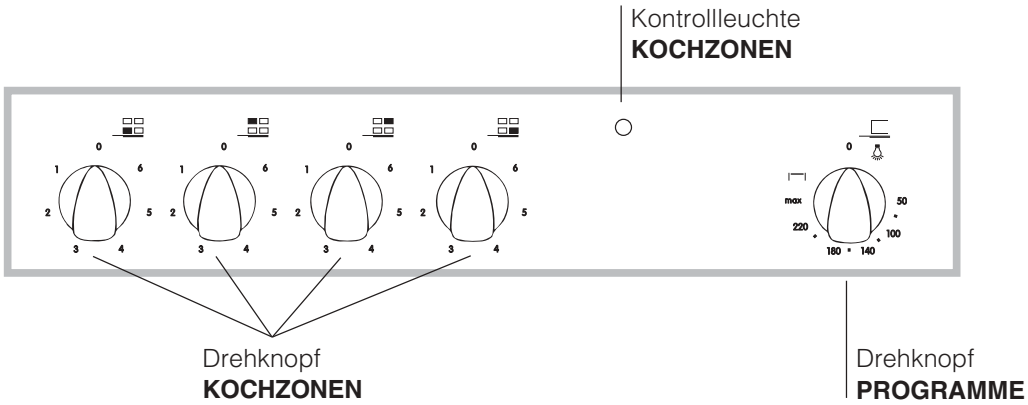
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (*siehe Programme*).
3. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Backofenlicht

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf . Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

Programme

DE

Garprogramme

Programm **Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.
Die eingestellte Temperatur wird automatisch erreicht und durch den mittels des Drehknopfes PROGRAMME gesteuerten Thermostaten konstant beibehalten.

Programm **OBERHITZE**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Praktische Back-/Brathinweise

!Setzen Sie zum GRILLEN die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.

- Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.

- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Back-/Brattabelle

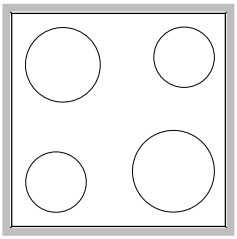
Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
Nudelgerichte					
Lasagne	2,5	3	-	210	75-80
Cannelloni	2,5	3	-	210	75-80
Bandnudeln	2,5	3	-	210	75-80
Fleisch					
Kalb	1,7	3	-	220	85-90
Hähnchen	1,5	3	-	220	110-115
Pute	3,0	3	-	220-Max	95-100
Ente	1,8	3	-	220	120-125
Kaninchen	2,0	3	-	220	105-110
Schwein	2,1	3	-	220	100-110
Lamm	1,8	3	-	220	90-95
Fisch					
Makrelen	1,1	3	-	210-230	55-60
Zahnbrasse	1,5	3	-	210-230	60-65
Seezunge in Silberfolie	1,0	3	-	210-230	40-45
Pizza					
Pizza Napoli	1,0	3	15	Max	30-35
Kuchen					
Kleingebäck	0,5	3	15	180	30-35
Torten	1,1	3	15	180	30-35
Schokoladenkuchen	1,0	3	15	200	45-50
Hefekuchen	1,0	3	15	200	50-55

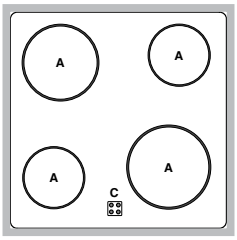
Kochfeld

DE

Kochfeldarten

Der Backofen wird in Kombination mit einem Kochfeld geliefert, das mit zwei Arten von Heizelementen bestückt sein kann: Elektroplatten aus Gusseisen (*siehe Abb.1*), oder Glaskeramik-Kochfelder traditioneller Art (*siehe Abb. 2*).





Einschalten des Glaskeramik-Kochfeldes

Traditionelle Kochzonen
Bei den traditionellen Heizelementen (A) handelt es sich um Ringheizkörper mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten).
Jede Kochzone hat ihren eigenen Schalter, mit dem 6 unterschiedliche Temperaturen (vom Mindestwert 1 bis zum Höchstwert 6) eingestellt werden können.

Restwärmeanzeigen*
Die Kontrollleuchten (C) zeigen an, dass die entsprechende Kochzone, auch wenn sie bereits ausgeschaltet wurde, noch heiß ist, und eine Temperatur von 60°C übersteigt.

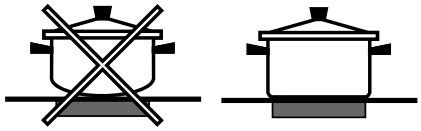
Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes

Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:
- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.

- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

* Nur bei einigen Modellen

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Netzsteckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

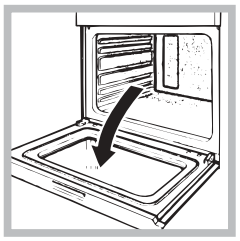
Reinigung des Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

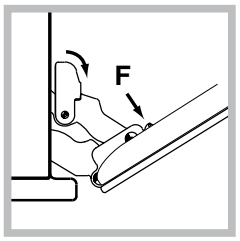
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Reinigung der Tür

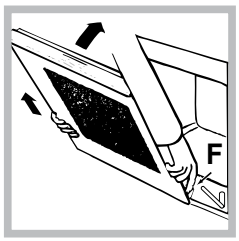
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können. Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch. Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (*siehe Abbildung*);



2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese; (*siehe Abbildung*);



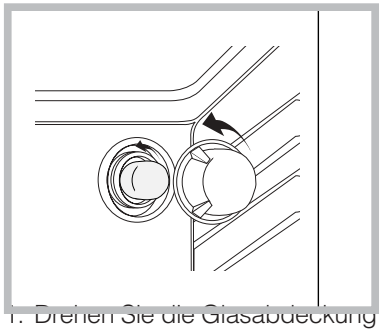
3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (*siehe Abbildung*).
In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

Οδηγίες χρήσης

ΦΟΥΡΝΟΣ

GR

GB English,1

FR Franηais, 12

NL Nederlands, 23

DE Deutsch, 34

GR **Ελληνικά,** 45

ES Espanol, 56

HI 150.B
HI 150.B IX
HI 20.B
HI 20.A IX
HIN 150
HIN 150 IX
HI 20.A

Περιεχόμενα

Εγκατάσταση, 46-48
Τοποθέτηση
Ηλεκτρική σύνδεση
Πινακίδα χαρακτηριστικών

Περιγραφή της συσκευής, 49
Συνολική άποψη
Πίνακας ελέγχου

Εκκίνηση και χρήση, 50
Εκκίνηση του φούρνου

Προγράμματα, 51-52
Προγράμματα μαγειρέματος
Πρακτικές συμβουλές ψησίματος
Πίνακας ψησίματος

Επιφάνεια μαγειρέματος, 53
Τυπολογία της επιφάνειας μαγειρέματος
Άναμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας
Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας

Προφυλάξεις και συμβουλές, 54
Γενική ασφάλεια
Διάθεση
Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

Συντήρηση και φροντίδα, 55
Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος
Καθαρισμός της συσκευής
Καθαρισμός της πόρτας
Αντικατάσταση της λυχνίας
Τεχνική υποστήριξη

INDESIT

Εγκατάσταση

GR

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή για πληροφόρηση του νέου ιδιοκτήτη για τη λειτουργία και των σχετικών προειδοποιήσεων.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και της ασφάλειας.

Τοποθέτηση

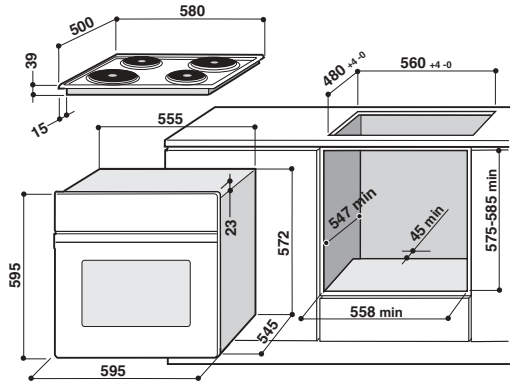
! Οι συσκευασίες δεν είναι παιχνίδια για παιδιά και απομακρύνονται σύμφωνα με τους κανόνες για τη διαφοροποιημένη συλλογή (βλέπε Προφυλάξεις και συμβουλές).

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα.

Εντοιχισμός

Για τη διασφάλιση μιας καλής λειτουργίας της συσκευής είναι απαραίτητο το έπιπλο να έχει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά:

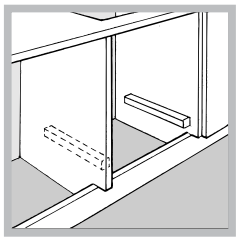
- τα γειτονικά πάνελ του φούρνου πρέπει να είναι από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- στην περίπτωση επίπλων από μοριοσανίδα, οι κόλλες πρέπει να είναι ανθεκτικές σε θερμοκρασία 100°C.
- για τον εντοιχισμό του φούρνου, τόσο στην περίπτωση εισαγωγής **κάτω από τον πάγκο** (βλέπε εικόνα) όσο **και σε στήλη**, το έπιπλο πρέπει να έχει τις ακόλουθες διαστάσεις:

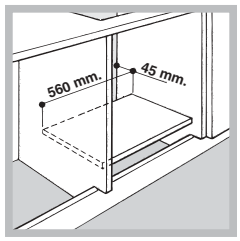


! Αφού εντοιχιστεί η συσκευή δεν πρέπει να υφίστανται επαφές με τα ηλεκτρικά μέρη.
Οι δηλώσεις κατανάλωσης που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών μετρήθηκαν για αυτόν τον τύπο εγκατάστασης.

Αερισμός

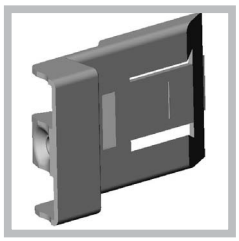
Για τη διασφάλιση καλού αερισμού θα πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του διαμερίσματος. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε το φούρνο έτσι που να στηρίζεται σε δύο ξύλα ή σε έναν συνεχή πάγκο που να έχει άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm (βλέπε εικόνες).



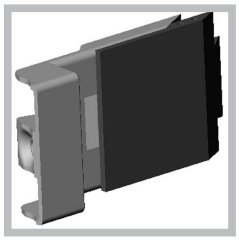


Κεντράρισμα και στερέωση

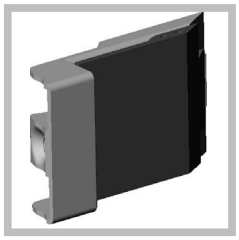
Ρυθμίστε τους 4 τάκους που βρίσκονται πλευρικά του φούρνου, απέναντι από τις 4 οπές στο περιμετρικό πλαίσιο, με βάση το πάχος του πλαϊνού του επίπλου:



πάχος 20 mm: αφαιρέστε το κινητό μέρος του τάκου (βλέπε εικόνα).



πάχος 18 mm: χρησιμοποιήστε το πρώτο κανάλι, όπως υφίσταται από τον κατασκευαστή (βλέπε εικόνα)



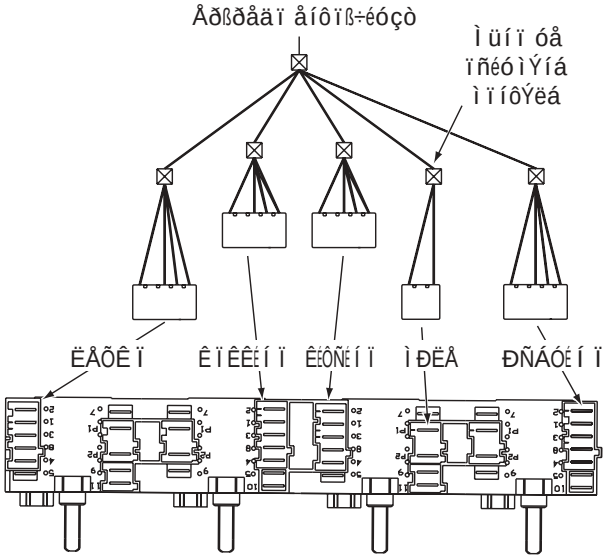
πάχος 16 mm: χρησιμοποιήστε το δεύτερο κανάλι (βλέπε εικόνα).

Για να στερεώσετε τη συσκευή στο έπιπλο: ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και βιδώστε 4 ξύλινες βίδες στις 4 οπές που βρίσκονται στο περιμετρικό πλαίσιο.

! Όλα τα μέρη που εξασφαλίζουν την προστασία πρέπει να είναι στερεωμένα με τέτοιο τρόπο που να μην μπορούν να αφαιρεθούν χωρίς τη βοήθεια κάποιου εργαλείου.

Ηλεκτρική σύνδεση

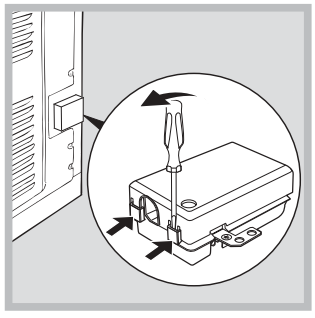
Η ηλεκτρική σύνδεση στο δίκτυο πρέπει να πραγματοποιείται στην κουζίνα, που είναι έτοιμη για τη λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα, με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε επόμενη σελίδα).
Η επιφάνεια μαγειρέματος συνδέεται στην κουζίνα διαμέσου ενός αντίστοιχου συνδέσμου.



Ê Ï ÕÆÉÍ Á Å Í Ô Ï É×ÉÆ Ï Ì Å Í Ç

Επανατοποθετήστε την μεταλλική προστασία μετά τη σύνδεση του πλαισίου. Σε περίπτωση αφαίρεσης του πλαισίου θα πρέπει να ξαναβάλετε το κόκκινο πώμα στην αρχή πάνω από τον κόκκινο σύνδεσμο.

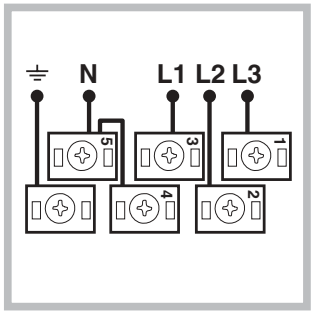
Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας



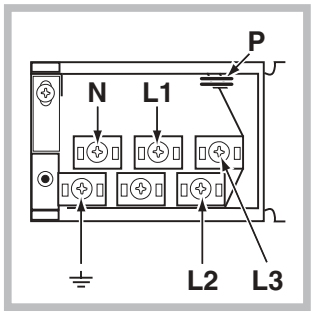
1. Ανοίξτε το κουτί ακροδεκτών χρησιμοποιώντας ως μοχλό ένα κατσαβίδι στις πλευρικές γλωσσίτσες του καπακιού: τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι (βλέπε εικόνα).

2. Χρησιμοποιήστε το καλώδιο τροφοδοσίας: ξεβιδώστε τη βίδα ασφάλισης καλωδίου και τις βίδες των επαφών L-N-⏚ και κατόπιν στερεώστε τα καλώδια κάτω από τις κεφαλές των βιδών με βάση τα χρώματα Μπλε (N) Καφέ (L) Κιτρινο-πράσινο (⏚).

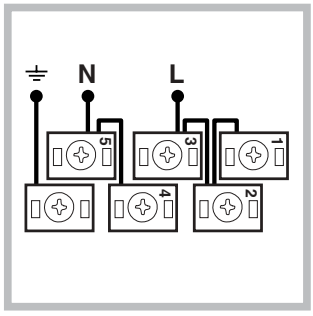
Το κουτί ακροδεκτών προσφέρεται για σύνδεση σε 400 V τριφασικά (βλέπε εικόνες παρακάτω).



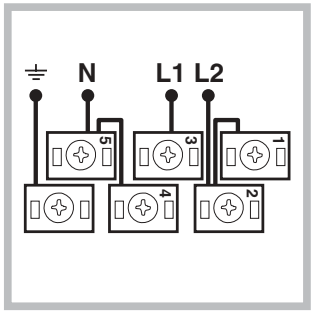
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Αν η ηλεκτρική εγκατάσταση αντιστοιχεί σε άλλα χαρακτηριστικά (βλέπε εικόνες παρακάτω), διενεργήστε την ηλεκτρική σύνδεση χρησιμοποιώντας τις απολήξεις σύνδεσης που βρίσκονται μέσα στο κουτί P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο αντίστοιχο στοπ.
4. Κλείστε το καπάκι του κουτιού ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε δίπλα).
Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

! Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση και για την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:
- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.

- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε παρακάτω);

- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών (βλέπε παρακάτω);

- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

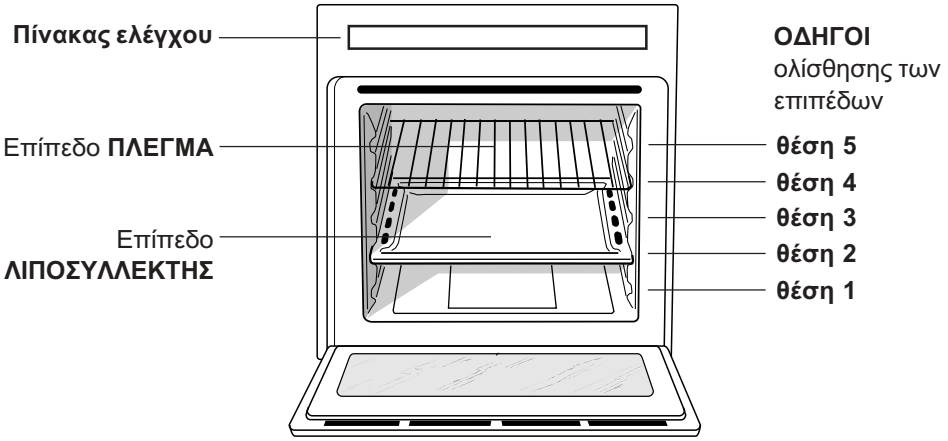
! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να το αντικαθιστάτε μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς (βλέπε Τεχνική Υποστήριξη).

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

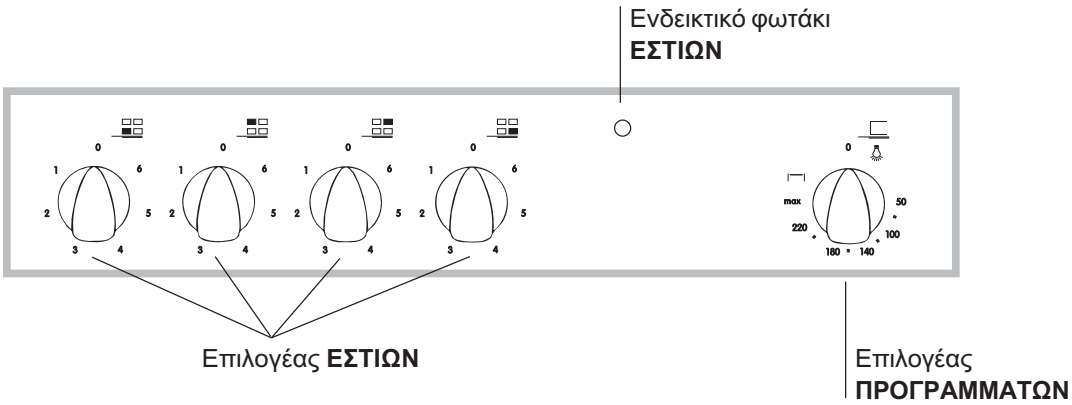
ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις	πλάτος cm 43,5 ύψος cm 32 βάθος cm 43,5
Όγκος	60 λίτρα
Ηλεκτρικές συνδέσεις	τάση 230V/400V~ 3N 50/60Hz μέγιστη απορροφούμενη ισχύς 8400W
ENERGY LABEL	Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Κανονισμός EN 50304 Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Φυσικής διάδοσης της θερμότητας λειτουργία θέρμανσης: **στατικός**
CE 	Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες: 2006/95/**CEE** της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις – 2004/108/**CEE** της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/**CEE** της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. 2002/96/ΕΚ και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.

Περιγραφή της συσκευής

Συνολική άποψη



Πίνακας ελέγχου



Εκκίνηση και χρήση

GR

! Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

Εκκίνηση του φούρνου

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Μια λίστα με τα ψησίματα και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες είναι διαθέσιμη στον Πίνακα ψησίματος (βλέπε Προγράμματα).
3. Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:
- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να διακόπτετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση “0”.

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.

! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

Φως του φούρνου

Ανάβει επιλέγοντας με τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ. Παραμένει αναμμένο όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα ψησίματος.

Προγράμματα μαγειρέματος

Προγράμματα **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Ενεργοποιούνται τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Με αυτό το παραδοσιακό μαγείρεμα είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο: με περισσότερα επίπεδα υπάρχει κακή κατανομή της θερμοκρασίας.
Η τεθείσα θερμοκρασία επιτυγχάνεται αυτόματα και διατηρείται σταθερή από το θερμοστάτη που διευθύνεται από τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.

Πρόγραμμα **ΦΟΥΡΝΟΣ ΕΠΑΝΩ**

Ανάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται για συμπλήρωση του ψησίματος. Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές ψησίματος

Πρακτικές συμβουλές ψησίματος

! Στα μαγειρέματα GRILL, να τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή/και λίπη).

GRILL

- Τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, διευθετώντας τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.
- Μην ξαφνιάζεστε αν η επάνω αντίσταση δεν είναι συνεχώς αναμμένη: η λειτουργία της ελέγχεται από θερμοστάτη.

ΠΊΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Με τον λιποσυλλέκτη αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και δύσκολα πετυχαίνετε μια πίτσα τραγανή.
- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση συνιστάται να εισάγετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

Πίνακας ψησίματος

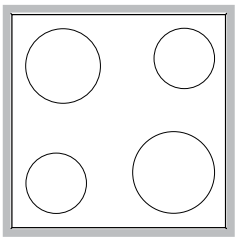
Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προθέρμανση (λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Διάρκεια ψησίματος (λεπτά)
Ζυμαρικά					
Λαζάνια	2,5	3	-	210	75-80
Κανελόνια	2,5	3	-	210	75-80
Ταλιατέλες	2,5	3	-	210	75-80
Κρεατικά					
Μοσχάρι	1,7	3	-	220	85-90
Κοτόπουλο	1,5	3	-	220	110-115
Γαλοπούλα	3,0	3	-	220-Max	95-100
Πάπια	1,8	3	-	220	120-125
Κουνέλι	2,0	3	-	220	105-110
Χοιρινό	2,1	3	-	220	100-110
Αρνί	1,8	3	-	220	90-95
Ψάρια					
Σκουμπρί	1,1	3	-	210-230	55-60
Συναγρίδα	1,5	3	-	210-230	60-65
Πέστροφα στο αλουμινόχαρτο	1,0	3	-	210-230	40-45
Πίτσα					
Ναπολιτάνα	1,0	3	15	Max	30-35
Κέικ					
Μπισκότα	0,5	3	15	180	30-35
Κροστάτα	1,1	3	15	180	30-35
Κέικ σοκολάτας	1,0	3	15	200	45-50
Κέικ με μαγιά	1,0	3	15	200	50-55

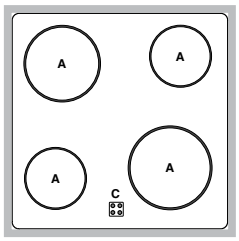
Επίπεδο ψησίματος

GR

Τυπολογίες της επιφάνειας μαγειρέματος

Ο φούρνος συνδυάζεται σε μια επιφάνεια μαγειρέματος που μπορεί να αποτελείται από δύο τύπους θερμαντικών στοιχείων: ηλεκτρικές εστίες από χυτοσίδηρο (βλέπε εικόνα 1) ή υαλοκεραμικές επιφάνειες (βλέπε εικόνα 2).





Άναμμα της επιφάνειας μαγειρέματος

Παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος
Τα παραδοσιακά θερμαντικά στοιχεία αποτελούνται από αντιστάσεις κυκλικές και γίνονται κόκκινες μόνο μετά από μερικές δεκάδες δευτερολέπτων από το άναμμά τους. Κάθε περιοχή μαγειρέματος διαθέτει ένα χειριστήριο που επιτρέπει την επιλογή 6 διαφορετικών θερμοκρασιών, από μια ελάχιστη τιμή 1 έως μια μέγιστη 6.

Ενδεικτικά φωτάκια υπολειπόμενης θερμότητας*
Τα ενδεικτικά φωτάκια (C) δείχνουν ότι η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι σε μια θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C, και μετά το σβήσιμο του θερμαντικού στοιχείου.

Προτεινόμενα επίπεδα ισχύος για διάφορους τύπους μαγειρέματος:

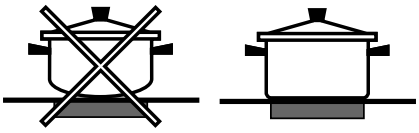
Θέση	Εστία κανονικη ή ταχεία
0	Σβηστό
1	Ψήσιμο χορταρικών, ψαρικών
2	Πατάτες στον ατμό, μινέστρες, φασόλια, ρεβύθια
3	Συνέχιση ψησίματος μεγάλων τροφίμων, μινέστρες
4	Ψήσιμο (μέτριο)
5	Ψήσιμο (δυνατό)
6	Ροδοκοκκίνισμα η επίτευξη βρασμού σε σύντομο χρόνο

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις επενδύσεις αφήνει ορισμένα ίχνη γράσου στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προτείνεται να τα απομακρύνετε με ένα ειδικό προϊόν για τη συντήρηση μη αποξυστικό. Στις πρώτες ώρες λειτουργίας μπορεί να αντιληφθείτε μια οσμή λάστιχου, που όμως θα εξαφανιστεί σύντομα.

Για να πετύχετε τις βέλτιστες επιδόσεις από το επίπεδο ψησίματος:

- χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με επίπεδη βάση για να είστε σίγουροι ότι εφαρμόζουν τέλεια στη θερμαντική ζώνη.



- να χρησιμοποιείτε πάντα κατσαρόλες διαμέτρου τέτοιας που να καλύπτει τελείως τη θερμαντική ζώνη, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η εκμετάλλευση όλης της διαθέσιμης θερμότητας.

- βεβαιωθείτε ότι η βάση των κατσαρολών είναι πάντα απόλυτα στεγνή και καθαρή, για να εξασφαλιστεί η σωστή εφαρμογή και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, τόσο των ζωνών μαγειρέματος, όσο και των ίδιων των κατσαρολών.

- αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τις ίδιες κατσαρόλες που χρησιμοποιήσατε
στους καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση της κατσαρόλας, που έτσι χάνει στην εφαρμογή.

- μην αφήνετε ποτέ μια ζώνη μαγειρέματος αναμμένη χωρίς κατσαρόλα διότι η θέρμανσή της, φτάνοντας ταχύτατα στο μέγιστο επίπεδο, θα μπορούσε να χαλάσει τα θερμαντικά στοιχεία.

Προφυλάξεις και συμβουλές

GR

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Για να μετακινήσετε τη συσκευή να χρησιμοποιείτε πάντα τις αντίστοιχες λαβές που βρίσκονται στα πλαϊνά του φούρνου.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Να πιάνετε τη λαβή ανοίγματος της πόρτας στο κέντρο: στα πλαϊνά μπορεί να είναι ζεστή.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μην καλύπτετε τη βάση του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο φούρνο: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση "Ι"/"□" όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη (βλέπε Υποστήριξη).
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στις μηχανικές κρούσεις, ωστόσο μπορεί να ραγίσει (ή ενδεχομένως να σπάσει) αν χτυπηθεί με αιχμηρό αντικείμενο, όπως ένα εργαλείο. Στις περιπτώσεις αυτές, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικό και απευθυνθείτε στην Υποστήριξη.
- Μην ξεχνάτε ότι η θερμοκρασία των ζωνών μαγειρέματος παραμένει αρκετά υψηλή για τουλάχιστον τριάντα λεπτά μετά το σβήσιμο.
- Να κρατάτε σε λογική απόσταση από την επιφάνεια μαγειρέματος οποιοδήποτε αντικείμενο που θα μπορούσε να λειώσει, για παράδειγμα πλαστικά αντικείμενα, αλουμίνιο ή προϊόντα με υψηλή συγκέντρωση ζάχαρης. Προσέξτε ιδιαίτερα στις συσκευασίες και τα φίλμ από πλαστικό ή αλουμίνιο: αν τα ξεχάσετε στις επιφάνειες ακόμη ζεστές ή χλιαρές μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά στην επιφάνεια.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.
- Αποφεύγετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, έτσι οι συσκευασίες θα μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), απαιτεί ότι οι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να αποβάλονται μαζί με τα υπόλοιπα απόβλητα του δημοτικού δικτύου. Οι παλαιές συσκευές πρέπει να συλλεχθούν χωριστά προκειμένου να βελτιστοποιηθούν η αποκατάσταση και η ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν και με σκοπό τη μείωση των βλαβερών επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο με το διεγραμμένο "δοχείο αποβλήτων" στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή ,πρέπει να συλλεχθεί χωριστά.
  Οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές ή στα καταστήματα λιανικής για πληροφορίες που αφορούν τη σωστή διάθεση των παλαιών ηλεκτρικών συσκευών.

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Συστήνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα στο GRILL με την πόρτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος
Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

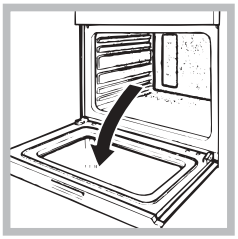
Καθαρισμός της συσκευής

- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα μέρη ή τα ανοξείδωτα και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη. ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.

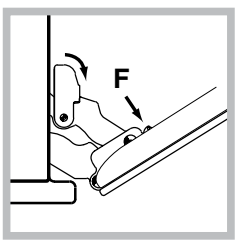
! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

Καθαρισμός της πόρτας

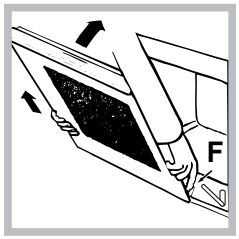
Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού. Για έναν πιο επιμελή καθαρισμό μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα του φούρνου:



1. ανοίξτε τελείως την πόρτα (βλέπε εικόνα).



2. σηκώστε και στρέψτε τους μοχλούς που βρίσκονται στους δύο μεντεσέδες (βλέπε εικόνα).

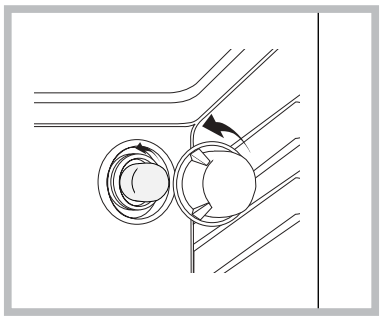


3. πιάστε την πόρτα στα δύο εξωτερικά πλευρά, κλείνοντάς την αργά όχι όμως πλήρως. Πατήστε τα στοπ **F**, μετά τραβήξτε την πόρτα προς τα εσάς βγάζοντάς την από τους μεντεσέδες (βλέπε εικόνα). Ξαναμοντάρετε την πόρτα ακολουθώντας με αντίστροφη σειρά την διαδικασία.

Ελέγξτε τις τσιμούχες

Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που πάθει ζημιά να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (βλέπε Υποστήριξη). Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αντικατάσταση της λυχνίας



Για την αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου:

1. Ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι από τη λυχνία.
2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: ισχύς 25 W, σύνδεση E 14.
3. ξαναμοντάρετε το καπάκι (βλέπε εικόνα).

Τεχνική

Γνωστοποιήστε:
- το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή ή/και στη συσκευασία.

Manual de instrucciones

HORNO

ES

GB English,1

FR Français, 12

NL Nederlands, 23

DE Deutsch, 34

GR Ελληνικά, 45

ES Espanol, 56

HI 150.B
HI 150.B IX
HI 20.B
HI 20.A IX
HIN 150
HIN 150 IX
HI 20.A

Sumario

Instalación, 57-59
Colocación
Conexión eléctrica
Placa de características

Descripción del aparato, 60
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 61
Poner en funcionamiento el horno

Programas, 62-63
Programas de cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Encimera, 64
Tipo de encimera
Encendido de la encimera de vidriocerámica
Consejos prácticos para el uso de la encimera de vidriocerámica

Precauciones y consejos, 65
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 66
Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Asistencia

INDESIT

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

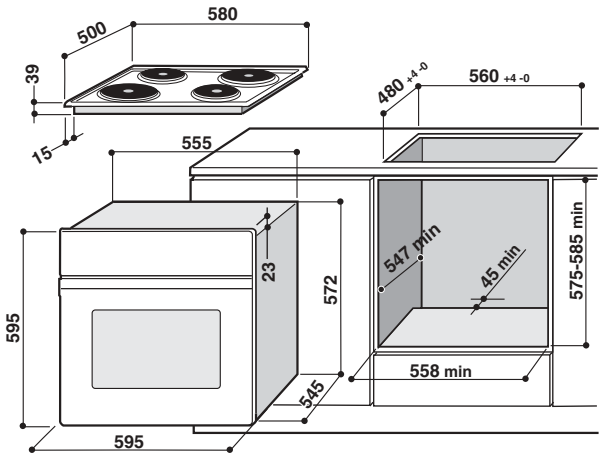
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

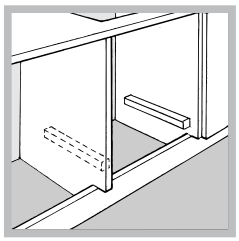
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

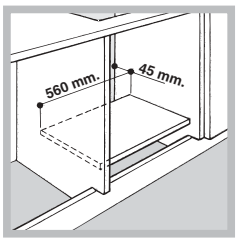


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

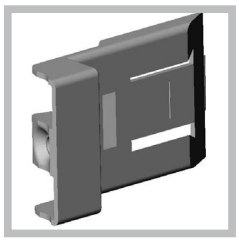
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



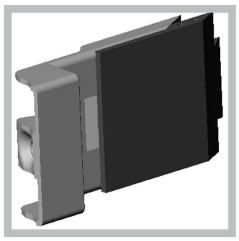


Centrado y fijación

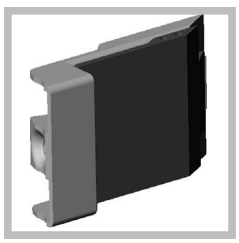
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

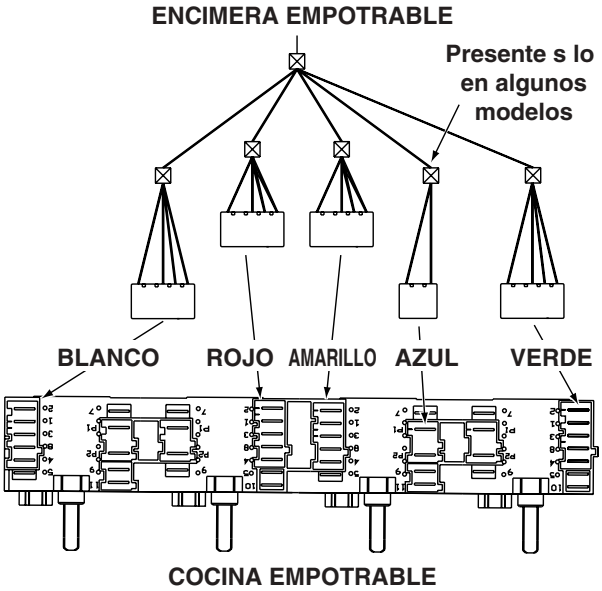
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

ES

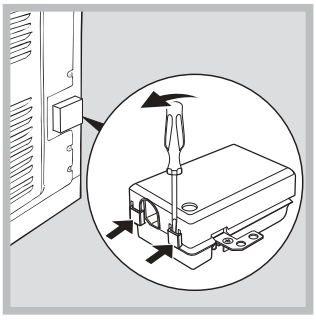
Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se debe realizar a una red con la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver la página siguiente*).
La encimera se conecta a la cocina mediante un conector.



Después de conectar la encimera, vuelva a colocar la protección metálica. Si se quita la encimera, es necesario volver a colocar la tapa roja original sobre el conector rojo.

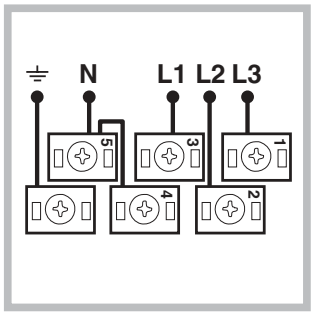
Montaje del cable de alimentación eléctrica



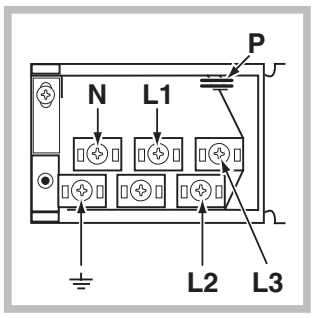
1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).

2. Instale el cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde (⏚).

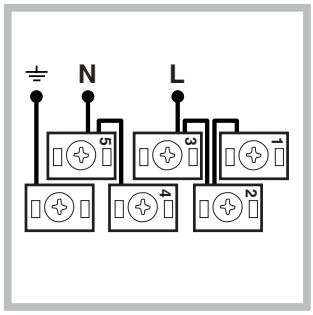
El panel de bornes se puede conectar a una red de 400 V trifásica (*ver las figuras más abajo*).



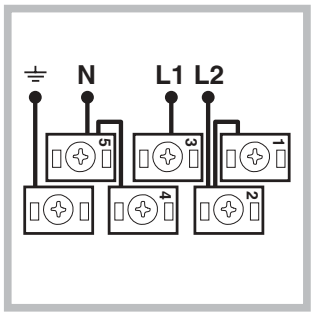
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Si la red eléctrica tiene otras características (*ver las figuras más abajo*), realice la conexión eléctrica utilizando los pernos en U de conexión colocados dentro de la caja P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F
4x4CEI-UNEL 35363

3. Fije el cable de alimentación eléctrica en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe ser plegado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

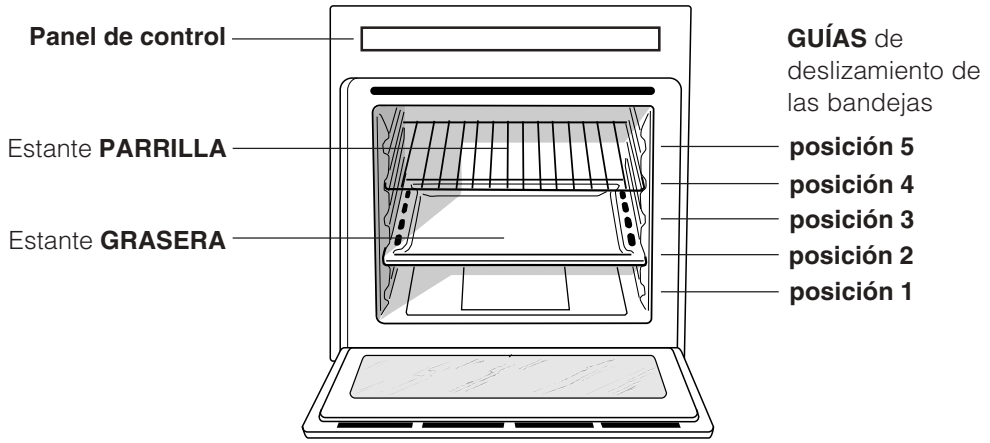
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 43,5 cm.
Volumen	Litros 60
Collegamenti elettrici	tensión 230V/400V~ 3N 50/60Hz potencia máxima absorbida 8400W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural función de calentamiento: Tradicióna l;
	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/CE y sucesivas modificaciones

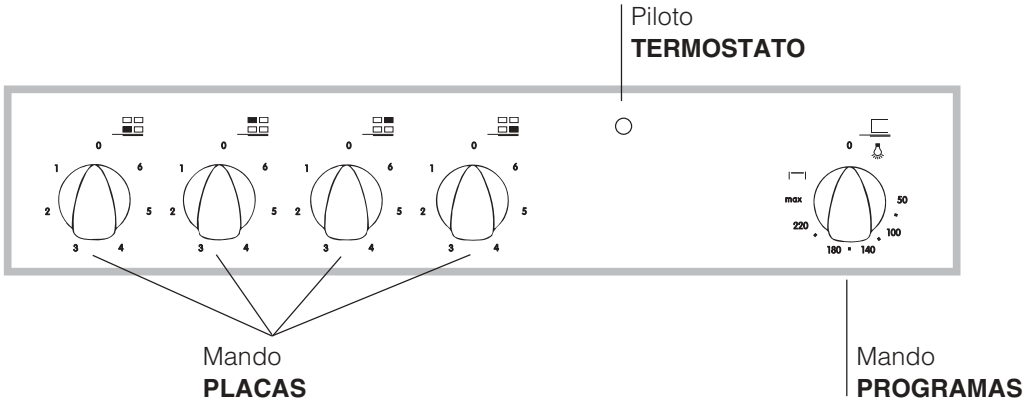
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Luz del horno

Se enciende seleccionando con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Programas

ES

Programas de cocción

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura. La temperatura fijada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el termostato accionado desde el mando PROGRAMAS.

Programa **HORNO "SUPERIOR"**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

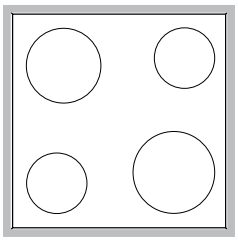
Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Fideos					
Lasañas	2,5	3	-	210	75-80
Canelones	2,5	3	-	210	75-80
Tallarines	2,5	3	-	210	75-80
Carnes					
Ternera	1,7	3	-	220	85-90
Pollo	1,5	3	-	220	110-115
Pavo	3,0	3	-	220-Max	95-100
Pato	1,8	3	-	220	120-125
Conejo	2,0	3	-	220	105-110
Cerdo	2,1	3	-	220	100-110
Cordero	1,8	3	-	220	90-95
Pescados					
Caballa	1,1	3	-	210-230	55-60
Dentón	1,5	3	-	210-230	60-65
Trucha envuelta	1,0	3	-	210-230	40-45
Pizza					
Napolitana	1,0	3	15	Max	30-35
Tortas					
Bizcochos	0,5	3	15	180	30-35
Torta glaseada	1,1	3	15	180	30-35
Torta de chocolate	1,0	3	15	200	45-50
Torta leudada	1,0	3	15	200	50-55

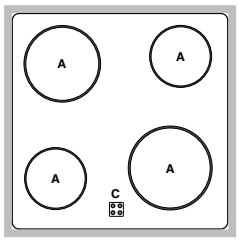
Encimera

ES

Tipos de encimera

El horno se combina con una encimera que puede estar compuesta por dos tipos de elementos calentadores: placas eléctricas de hierro fundido (*ver la figura 1*) o encimeras de vidriocerámica (*vedi figura 2*).





Encendido de la encimera de vidriocerámica

Zonas de cocción tradicionales
Los elementos radiantes tradicionales (A) están compuestos por resistencias circulares y se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido. Cada zona de cocción está dotada de un mando que permite seleccionar 6 temperaturas diferentes, desde un valor mínimo de 1 a uno máximo de 6.

Pilotos de calor residual*
Los pilotos (C) indican que la zona de cocción correspondiente está a una temperatura superior a 60ºC aún después que el elemento calentador se haya apagado.

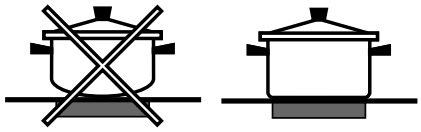
Niveles de potencia aconsejados para los distintos tipos de cocción:

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

Consejos prácticos para el uso de la encimera de vidriocerámica

La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir olor a goma que pronto desaparecerá.

Para obtener las mejores prestaciones de la encimera:
- utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;

- verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.

- evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;

- no deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

* Presente sólo en algunos modelos.

Precauciones y consejos

INDESIT

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" .
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado.
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

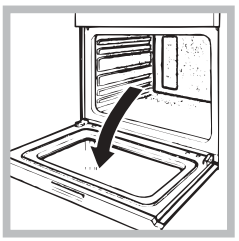
Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

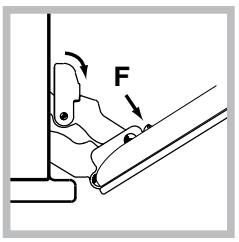
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

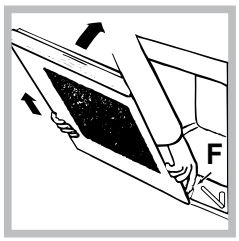
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



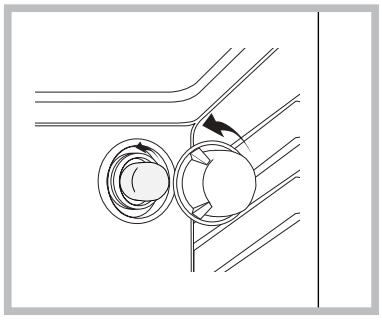
3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "**F**", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*).Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Asistencia

Comunique:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.